

Biersenf

(Quelle: <https://www.bastelrado.de/biersenf/>)

Zutaten für 4 Gläser Biersenf a 140ml

- 80g gelber Senf
- 80g schwarzer Senf
- ca. 250ml Bier nach Wahl (Schwarzbier,Pilsner,IPA etc.)
- 50 ml Kräuternessig (10% Säure)
- 50 ml Wasser
- 1 EL Honig
- 1 EL Zucker
- Schüssel
- Gewürzmühle
- Pürierstab
- 4 Schraubgläser à 120-140 ml

Herstellung

Abwiegen der Senfkörner in einer Schüssel. Da es eine fifty-fifty-Mischung ist, kann man auch alles zusammen mahlen. Hier sollte man nach eigenen Vorlieben arbeiten.



Wer das nicht will, mahlt länger und gibt dann alles durch ein Sieb.

Achtung: Pausen machen, Mühle wird warm!

Denn der Senf verliert an Schärfe und wird bitter, wenn er wärmer als 30 Grad wird.

Das Senfmehl gibt man in eine Schüssel und gibt das Bier dazu.



Alles gut durchrühren und dann etwa 24 Stunden ruhen lassen. Es kann auch kürzer gehen. Probieren!
Am nächsten Tag wird dem Senfbrei **Honig, Zucker, Wasser und Essig** zugegeben und alles mit dem Pürierstab gut durchmischt und püriert.

Auch hier gilt

: Pausen machen, da auch hier Wärme entsteht. Rührt alles solange, bis euch die Konsistenz gefällt.



Jetzt kann alles in die sauberen, sterilen Gläser (heiß ausspülen, für 30 min bei 110°C/ Umluft in den Ofen, abkühlen lassen!).

Jetzt braucht der Senf noch ein bisschen Zeit, um nachzureifen. Eine Woche musste hier genügen.

Worauf man noch achten solltet:

- Wer es nicht so scharf mag, sollte das Verhältnis zwischen dem [gelben*](#) und [schwarzen Senf*](#) ändern. Dunkler Senf ist schärfer als gelber. Ansonsten nur gelbe Senfseed nutzen.
- Wer sich das Mahlen ersparen will, greift von vornherein auf Senfmehl zurück.
- Ich nahm zuerst nur 150 ml Schwarzbier und vermengte das Ganze. Nach 2 Stunden Quellzeit war das Ganze aber so unbefriedigend fest, dass ich erstmal noch 100 ml Bier dazu gab. Das muss man dann selbst entscheiden.